ANNO SECONDO - N. 47 SABBATO 17 FEBBRARO 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D' INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

ECONOMIA PUBBLICA

—

ECONOMIA DEL TEMPO

Io me ne andava un giorno a cavallo per la campagna, verso un mio podere in collina pendente verso un piccolo borratello, e traversava un bosco per giungervi, quando veddi il mio contadino che stava nel campo a piè d' un fico guardando verso di me. Incerto della stradella che conduceva al passo per entrare nel podere, chiamai più volte il contadino, il quale finalmente fece cenno d' intendermi cavandosi il cappello di testa, ed io gli dissi urlando, che venisse ad insegnarmi il passo, domandandogli anche se aveva preso la buona strada, al che rispose: Eccomi subito.

Lo veddi muovere, ma invece di venire alla volta mia s' avviò verso la casa che è nell' alto del podere. Aspettai inutilmente un quarto d' ora, nè vedendo più alcuno, continuai per la stradella, e giunsi al borratello, nel quale avendo spinto il mio cavallo, restò fitto nella mota, dalla quale provò grandissima difficoltà ad escire; ma finalmente con grande sforzo il mio cavallo riuscì a saltare dall' altra parte. Giunto al piede del campo lo trovai chiuso dalla siepe fortificata con marruche e spine, e mentre non sapeva più dove entrare sentii la voce del contadino che gridava: » sig. Padrone, ha sbagliato via, torni indietro, e venga dove son io. »

Non lo vedendo, nè sapendo quale strada prendere, non mi mossi finchè egli si persuase di venire a cercar di me, che era assai in collera per questo indugio, e appena che lo veddi lo interrogai perchè non era venuto subito quando lo avea chiamato.

CON. Da principio non l'avea riconosciuto, ma subito che l' ho veduto son corso nell' atto; non ho fatto altro che scappare a casa perchè voleva lasciare il segolo per mandarlo ad arruotare.

PAD. Potevi indugiare per il segolo; non era quella cosa di furia, ed io non sapeva dove entrare.

CON. A dirla a lei, aveva certi calzonacci addosso che sono voluto andare a mutarmegli avendo veduto V. S. Illustrissima, e poi credevo che mi avrebbe aspettato.

PAD. Ma se tu siei stato un'ora! se venivi subito io non ficcava in quella mota.

CON. Benedetto lei! ma guardi di dove ha preso!

PAD. Non era quello il passo?

CON. Signor sì, ma nel tempo dell'uva ci faccio una turata perchè non si passi.

PAD. Dunque avevo preso la buona strada, perchè la nuova è fatta da te senza che io lo sapessi, e tu quasi lo trovi strano. Pazienza! cerchiamo il luogo da dove si passa.

Camminammo un centinaio di braccia fra le marruche ed i sassi, e trovai che si passava appunto dove l'acqua del campo riunendosi calava nel borratello.

PAD. Vedi! hai scelto un cattivo punto per fare il passo perchè l'acqua sempre porterà via del terreno, e tanto più se dee servir di strada.

CON. Signor sì, dice bene, ma quando io ho levato l'uva lo raccomodo, e poi voglio levare il passo affatto; di lassù ci passavano troppo facile, e poi a dirlo a lei della terra ce ne cade anche troppa.

PAD. Non ti riuscirà di toglierlo, ed invece di avere un passo che non ti faceva danno, ne soffrirai un altro che danneggerà maggiormente il podere, nè tu ritirerai altro frutto che una facilità maggiore all'acqua per portar via la terra.

Passammo intanto alla meglio, ed invece di trovar la viottola ci trovammo in mezzo alla terra lavorata, onde soggiunsi, vedi, si sciupa anche questo terreno; sarei di parere che tu riaprissi il passo dov'era, e chiudessi questo con dei sassi per riacquistare la terra perduta; anzi vorrei che fosse fatto presto.

CON. Farò come la comanda, contento lei, contenti tutti; subito che torna il mio figliolo glie lo dico, e si accomoda.

PAD. Ma dei figliuoli ne hai più d'uno!

CON. Geppe è impicciato per lei; dev'essere alla villa; l'ho mandato stamattina a portare il penzolo alla fattoria.

PAD. E Bista?

CON. È il maggiore, e delle bestie, non fo per dire, se ne intende. È passato il suo fratello cugino; cioè, la mia zia e il suo nonno, eran fratelli carnali, insomma si chiaman cugini, e poi son sempre parenti; un servizio fra noi altri non si può a meno...

PAD. Ah ... sta bene ... la parentela non è grande ... ma pure cosa è andato a fare?

CON. È andato a riferrare un paro di bovi.

PAD. E l'altro?

CON. Oggi si aveva poco da fare, aveva un agnellino che voleva ammazzare per la vendemmia, ma invece lo vendè; ... che vuole! dei quattrini non ne veggon mai ... e son giovanotti, ed è andato a Poggibonsi a comprarsi un cappello.

PAD. Come mai a Poggibonsi? In un'ora andate a san Casciano, e per andare a Poggibonsi ci vogliono almeno tre ore.

CON. Le dirò, a Poggibonsi i cappelli son meglio, e costan meno.

PAD. Vedete come fate voi altri contadini; per risparmiare un paolo in un cappello perdete una giornata di lavoro! Quello che è andato a riferrare i bovi, quando torna?

CON. Può star poco, è andato stamane all'alba.

PAD. Ma ora sono due ore dopo mezzogiorno.

CON. Che vuole! mezz'ora più o meno non ci si può guardare.

PAD. Dite malissimo, perchè la prima economia è quella del tempo; insomma vedete, a forza di non farne conto, di tre figli non ne avete alcuno a casa.

CON. Ma tornano subito perchè non hanno vizi sa ... non sono di quelli che si fermino per la strada, le osterie non sanno come son fatte; non sciuperebbero un quattrino per tutto l'oro del mondo.

PAD. Codesto sarà vero, ma la sostanza è che non stando al podere non si lavora, e le faccende restano indietro.

CON. Non dubiti fanno più loro in un giorno, che tanti che io conosco in una settimana.

PAD. Sarà vero; ma molti hanno già vangato del terreno, e voi ...

CON. Gli dirò; vangar presto qui non si può, ci vengono i succiameli.

PAD. Ma quei sassi che vi dissi di levare dalla calorìa la settimana passata, non gli avete levati.

CON. Ieri s' andò da questo contadino vicino a noi a dargli una mano, perchè non aveva finito di lavorare la terra per il grano. Che vuole! e' sono gente che un servizio se gli può chiedere. Lo fanno subito.

PAD. E ieri l'altro?

CON. Io ho quel manzo che non vorrei metterlo nell'inverno perchè non mi pare che il seccume lo mangi bene; lo condussi al mercato per vedere se facevo un barattuccio, ma non feci nulla.

PAD. O a casa non vi erano i vostri figliuoli?

CON. Le dirò; le faccende quando le ha comandate il padrone ... proprio lui ... quando non ci sono da me, non le lascio fare, perchè non mi fido di nessuno.

PAD. O ditemi un poco perchè non lo faceste lunedì?

CON. Lunedì era festa.

PAD. Cioè festa levata; che vuol dire che non corre altro obbligo che di ascoltare la santa messa.

CON. La dice bene; ma quando noi altri contadini abbiamo veduto il prete all'altare pare che non si addica ...

PAD. Passare il giorno di mezza festa giocando, o nell' ozio non si addice, ma il lavorare dopo aver udito la santa messa è ciò che si addice assai bene.

CON. Ma in quei giorni si fanno le faccende più leggeri; che vuole! bisognava attaccare i bovi; ed i bovi che si attaccano in giorno di festa ...

PAD. Non intendo questo scrupolo a favor dei bovi; e poi mi pare, che dopo udita la santa messa si possa lavorare come gli altri giorni.

CON. Ebbene qui ci farebbero le fischiate se si facesse; ma la non dubiti, ciò che non è fatto si farà; vede bene, non fugge tempo.

PAD. Quest' è appunto ciò che non vorrei sentirvi dire, perchè sapete il proverbio: *Chi ha tempo, non aspetti tempo.*

CON. Ne abbiamo tante delle faccende da fare, si farà anche questa; ci sono stati tanti impicci in questa settimana per l'appunto.

PAD. Mi pare però che siano stati tutti impicci cercati, e che potevi benissimo occuparvi meglio; dite che avete molte faccende, ed in quattro giorni nessuno di voi altri è stato capace di fare ciò che vi aveva comandato, nè vi pare di aver perso tempo.

CON. Che vuole; il tempo non si compra, e l'anno è lungo.

PAD. Mio caro, appunto perchè non si compra nè si trova dove comprarlo, bisogna farne economia perchè il tempo perduto non si trova più; è possibile il ricuperare i danari perduti, ma il recuperare il tempo è impossibile. Come farete a recuperare quattro giornate perdute!

CON. Ah la non pensi; quando ci mettiamo lì col capo, e tutti di voglia, le faccende si fanno al paragone degli altri, e quanto gli altri.

PAD. Senti. Non bisogna fidarsi troppo delle proprie forze per rimediare alle trascuratezze; sapete di quanta importanza può essere il lasciar passare un giorno particolarmente nelle faccende campestri. Tu vedi; io ti aveva ordinato di levare i sassi dal campo già da otto giorni, ma non hai obbedito; può cambiarsi il tempo, e tu non avrai più il modo di farlo.

CON. O che deve piover sempre? Lei non dubiti dopo il cattivo ne viene il buono, e poi è piovuto tanto!

PAD. Per questo appunto essendoci nel tempo questa disposizione, è più temibile che continui la pioggia di quello che vengano buone giornate. Ma la ragione non è questa; la ragione vera è che subitochè una fortuna si presenta bisogna afferrarla, ed il poter fare il lavoro in tempo è una fortuna che il cielo accorda a quelli che

sanno profittarne. *Chi si aiuta, Dio l'aiuta,* dice il proverbio. Vedi, tu hai perduto otto giorni senza levare i sassi dal campo ed io dopo domani voglio vendemmiare; finita la vendemmia tua, devi aiutare all'altro contadino che vendemmia dopo di te, può piovere e presto siamo alla sementa, ed allora non si può fare fino all'agosto futuro. Tu credendo di aver tempo quando ti ho dimandato, mi hai fatto correre rischio di sciupare il cavallo, e però bada che io non ti senta più dire quando ti ordino una faccenda: *Lei non pensi, si farà, ci è tempo.* No; bisogna correre subito a farla. Pensa che il tempo per chi ha da fare è sempre corto. Ricordati che l'uomo che si leva più tardi un'ora degli altri, fatichi quanto vuole non li raggiunge mai, e spesso un'ora può decidere di cosa importante. Le faccende in campagna non si possono far sempre, e quando si vuole; la pioggia, il ghiaccio, l'alidore trattengono dei mesi senza permettere di lavorare opportunamente, e però il primo giorno a proposito che si presenta non bisogna perderlo.

Fra tutte le arti quella del contadino è la più esposta a servire a tutti i cangiamenti, a tutti gl'influssi della stagione, ed è quella che non si può esercitare a tutte l'ore. Il fabbro, il calzolajo, il legnaiolo possono contare sopra tutte le giornate, perchè lavorano al coperto; eppure un fabbro volontieroso, un legnaiolo attento non perde giornata, e molti contadini non fanno caso di andar girando più giorni per comprare un manzo, che potrebbero comprare più presto al mercato, forse per guadagnare uno scudo, senza calcolare cosa perdono lasciando il podere. Tuo figlio per risparmiare mezza lira ha perso una giornata. Ogni piccola cosa serve per distogliervi dal lavoro, l'arruotatura dei ferri, il cappello, le scarpe da comprare, una mezza festa, tutto serve per trattenervi. Pensa, te lo ripeto, che tu non puoi fare altra economia che quella del tempo, e questa per tutti, e singolarmente per quelli che vivono sulle braccia, è la cosa più preziosa. Osserva il tuo vicino, ha meno famiglia della tua, sono due soli, ma non escendo mai dal podere le faccende sono sempre anticipate, e le sue raccolte sono migliori delle tue, mentre il terreno e la esposizione sono le stesse. Ricordati che l'uomo premuroso non fu mai povero. Cerca di educare la tua famiglia in questi principii, e vedrai che facendo maggior caso del tempo, non avrai rimprovero di faccende mal fatte, nè di cattive raccolte, e troverai sempre la stagione favorevole.

Parve che a queste parole il contadino rimanesse persuaso, ed io partii dal podere con questa speranza senza aver veduto i suoi figlioli, quantunque mi trattenessi più di un'ora. Seppi però da uno di loro, alcuni giorni dopo, che quel discorso era stato riportato esattamente la sera a cena alla famiglia, alla quale fece impressione quanta ne aveva fatta al padre. Ne sentirono tutti la verità, e si corressero. Io tornando al podere ebbi luogo di esser contento della loro assiduità e prontezza, perchè di contadini tardi e trascurati divennero i più pronti, e la invidia degli altri per essere i primi a terminar le faccende ed i più fortunati nelle raccolte; ed io fui soddisfatto di aver ottenuto col mio discorso questa correzione. Sarei felicissimo adesso se per questo esempio ne accadesse una simile.

LAPO DE' RICCI.

MANIFESTO RELATIVO ALL'ENOLOGIA ITALIANA

Letto ed approvato nella seduta agronomica 29 settembre al Congresso di Lucca.

Il consumo grandissimo di vini stranieri che da parecchi anni vien fatto in Italia a preferenza dei nazionali, ed il danno notabile che l'industria enologica ne risente, eccitarono spesso i lamenti di tutti coloro che amano veramente la prosperità agricola e manifatturiera della comune patria nostra. – E formarono soggetto di profonde disquisizioni tanto le cause che ci conducono a dimostrare questa preferenza, quanto i modi di combatterle e

vincerle. - Che se fra le prime sono talora da annoverarsi la buona qualità ed il buon mercato di alcuni vini stranieri, convien pure confessare che il più delle volte la cieca vanità della moda ci muove solo a rifiutare la bevanda dei nostri avi, come volgare e non degna del palato degl' inciviliti nipoti. - Quindi mentre benemeriti agronomi diffondono sani precetti per migliorare la fabbricazione del vino, altri alzano potente la voce a gridare contro questa mania di cose forestiere, che ci conduce persino a tracannare migliaia di bottiglie di liquidi, i quali nemmeno avremmo onorato di appellare vini, se non avessero origine e veste straniera.

I componenti la sezione d' agronomia e tecnologia del quinto Congresso, animati da questi sentimenti medesimi, uniscono quanto più caldamente sanno i loro voti a quelli di tutti i buoni Italiani; e perchè non rimangano sterili, dichiarano che quind' innanzi la sezione medesima in ogni Congresso eccitera, per quanto sta in lei, la buona fabbricazione dei vini nazionali, ed ambirà di essere costantemente riguardata come promuovitrice e tutelatrice della industria enologica in Italia. Ed a quest' oggetto ella stima che, prima d'ogni altra cosa convenga formarsi una giusta e precisa idea dello stato di tale industria; poichè rispetto ad essa forse avviene quel medesimo che sventuratamente vediamo in quasi tutte le cose italiane accadere, cioè che da una provincia all' altra non si conoscono affatto. - Ora ad acquistare una cognizione esatta del nostro potere produttivo enologico, non solamente è opportuno di riunire quante più notizie statistiche si possano intorno alla quantità e qualità dei vini che si raccolgono, ma i vini stessi scelti con savio giudizio ed in un sol luogo portati ed esposti in vendita, conviene sottoporre al giudizio dei consumatori.

Per le quali cose non poteva offerirsi occasione più propizia di questa, in cui il futuro Congresso dovrà adunarsi in Milano, città ricca e popolosa, e d'ogni cosa utile alla prosperità italiana amantissima.

Quindi la sezione ha stabilito quanto appresso:

1.° Viene eletta una commissione affinchè si occupi attivamente dell' adempimento delle cose proposte nel presente manifesto. Essa è composta dei signori cav. Carlo Bassi, consigliere Enrico Mylius, conte Faustino Sanseverino, conte Lorenzo Taverna, principe Vidoni di Soresina, e cav. Ignazio Vigoni, formanti la sezione centrale milanese di che all' art. 5. - dei signori conte Gherardo Freschi a San Vito, dott. F. Gera a Conegliano, ing. Domenico Rizzi a Gorizia, dott. Biasoletto a Trieste, Bernardino Grigolati a Verona, conte Beffa Negrini a Mantova, conte Ferdinando Vaini e L. Masiari della Cervara a Parma, commendatore G. B. Maggi a Piacenza, marchese Cosimo Ridolfi e barone B. Ricasoli a Firenze, conte Serristori a Siena, dott. B. Cini a S. Marcello, B. P. Sanguinetti a Livorno, colonnello Bertone di Sambuy e prof. Saint-Martin a Torino, marchese Antonio Mazzarosa a Lucca, marchese P. Pallavicino a Genova, dott. Codelupi a Reggio, dott. Agazzotti a Modena, principe di Canino e marchese Potenziani a Roma, conte Dom. Paoli a Pesaro, dott. Manfrè e Giacomo Savarese a Napoli, dott. Giuseppe Cappari a Messina, prof. Giuseppe Insegna a Palermo, marchese di San Sebastiano e conte Pollini a Cagliari, - e di quelli che verranno dalla sezione centrale milanese nominati onde siavi un commissario in ogni provincia d' Italia. - La sezione spera che tutti i nominati e nominandi concorrano coi loro sforzi aderendo allo scopo comune.

2.° Tutti coloro che possono raccogliere notizie sulle qualità e quantità dei vini prodotti in Italia, sono pregati di farlo, e comunicarle quindi ad uno dei componenti la suddetta commissione, procurando che ciò accada in tempo utile per poterle trasmettere al Congresso di Milano.

3.° Tutti i possidenti italiani che hanno buoni vini sono invitati a spedirne un saggio a Milano avanti il Congresso predetto, affinchè vengano colà venduti per

loro conto e nel modo migliore. Tali spedizioni dovranno farsi con l'approvazione di uno dei membri della commissione, i quali indicheranno il modo più economico di eseguirle, la persona che sarà scelta in Milano per la vendita, ed ogni altro opportuno schiarimento. In genere però si raccomanda di scegliere per le spedizioni, vini, non solo di perfetta qualità ma puri, che abbiano il loro carattere proprio, e non la pretensione di imitare i vini stranieri.

4.° La commissione farà a suo tempo un rapporto alla sezione di agronomia e tecnologia del Congresso di Milano intorno ai vini che sono stati spediti, ed all'incontro che hanno avuto; e comunicherà poi ad ogni proprietario che vi ha interesse quelle osservazioni che potranno metterlo in caso di giudicare, se gli convenga o no di fare nuove spedizioni a Milano od altrove, o se debba introdurre modificazioni nella fabbricazione dei suoi vini per renderli meglio vendibili.

5.° I membri della sezione centrale milanese, designati all'art. 1.°, si occuperanno di tutte le disposizioni da prendersi in quella città per il ricevimento dei vini, e redigeranno le istruzioni da servire di norma per le spedizioni, trasmettendole agli altri membri della commissione residenti nelle varie città. - Saranno segretarii della sezione centrale il sig. conte San-Severino e cav. Bassi, ai quali potranno rivolgersi tanto i commissarii provinciali quanto i possidenti per tutte le domande e comunicazioni concernenti il presente invito.

La sezione d'agronomia e tecnologia nutre fiducia che al suo invito risponderanno gli agronomi e i proprietarii di ogni parte d'Italia. Essa non crede necessario dimostrare loro quanto grande interesse saranno per ritrovare in questa specie di fiera aperta colà, dove non mancherà concorso d'intelligenti consumatori; il quale interesse non consisterà solamente nella vendita dei vini spediti, ma nel divulgarne molti fra i migliori che pur sono pochissimo conosciuti, e più nel trarre dal confronto di tante qualità utili ammaestramenti per la loro fabbricazione successiva.

Solo che osiamo scuotere il giogo della moda, e non siamo schivi di bere quello che il nostro suolo produce, potremo ridonare l'antico splendore ad uno dei più importanti rami dell'industria italiana. A favorire il quale non chiediamo noi (come in altri tempi si sarebbe fatto) nè proibizioni nè privilegi, ma semplicemente un poco d'amore alle cose patrie, o per meglio dire un poco meno d'amore alle cose che vengono da fuori. E questa richiesta, siam certi verrà più che da ogni altra città italiana bene accolta da Milano, la quale è generosa con ogni maniera d'incoraggiamenti a tutte le industrie, e lo farà non meno con l'industria enologica, se darà il primo esempio, che il gusto, il lusso e la moda possono appagarsi anche senza ricorrere ai vini di oltremonte.

La commissione incaricata di redigere il presente manifesto, che la sezione ha approvato per acclamazione, si componeva dei signori,

Principe Carlo Bonaparte.
Marchese Ridolfi.
Conte G. Freschi.
Cavaliere Bassi.
Conte Sanseverino.
B. P. Sanguinetti.
Dottore Bartolomeo Cini, Relatore.

VINI ITALIANI

Pregiatiss. sig. Compilatore.

Stimo opportuno far conoscere al pubblico per mezzo del suo ottimo giornale *i vini i più reputati* della Toscana meridionale.

Il vino di *Montalcino* è bianco, spumante, leggiero, e graditissimo al gusto.

Il *vino del Chianti*, e più particolarmente quello di *Brolio* del sig. Barone Bettino Ricasoli, è rosso, robusto ma gradito

al gusto, di gran durata, essendo stato anche con successo navigato.

Il vino di *Montepulciano* è pure rosso, leggiero, e di soave sapore. Il suo credito è antichissimo.

Avvi pure il così detto *Riminese*, vino proprio del Territorio di Orbitello, e sue adjacenze, ma ancora poco conosciuto.

Nell' isola dell'Elba sonovi vini generosi, tali che quelli di *Marciana*, e di *Capoliveri*. I naviganti Elbani gli trasportano in varj porti del Mediterraneo. Da Livorno sono spediti unitamente ai vini di Corsica nei porti del Nord dell'Europa, ove servono a tagliare i vini rossi più leggieri.

Credo che per il traffico dei vini di Montalcino, e di Montepulciano si potrebbero avere notizie *precise* dal negoziante, e presidente sig. Policarpo Bandini dimorante in Siena.

Ho riguardato come un obbligo comunicare queste poche notizie, essendo stato tra quelli, che nella Riunione Scientifica di Lucca eccitarono al consumo dei vini nazionali in preferenza di quelli stranieri. Desidero che il mio umile esempio sia imitato da altri, ma con più estensione, e dettaglio.

Siena, 15 Gennajo 1844.

L. SERRISTORI.

VINI COMMERCIABILI DELL' ISOLA D' ELBA

I migliori vini dell' Elba sono quelli di Longone, e Capoliveri, e in varj luoghi del territorio di Portoferrajo, come Magazzini, Bagnaja ecc.; ma quelli di Longone sono preferibili, cosicchè se a Longone in oggi le migliori qualità si possono ottenere a paoli venti la soma; a Capoliveri anderanno dai diciotto ai diciannove.

In Longone si potrebbe incaricare il sig. Vincenzo Ricci Vice-Console Francese onestissimo giovine, ed a Capoliveri il signor Adriano Bartolini attuale gonfaloniere, ovvero il di lui fratello Scipione.

Il territorio di Campo, e Marciana è più abbondante di questo liquido, ma la qualità è inferiore a quello di Longone, Capoliveri, e Portoferrajo, sicchè per sua natura stessa il prezzo ne è minore. In Campo potrebbe valersi del sig. Niccola Tesei, ovvero Francesco Miselli, ambedue oneste persone: in Marciana, Benedetto Piliani, od Olivo Murzi, quando non piacesse incomodare la Casa Mazzei-Braschi il di cui capo è Francesco.

I vini più resistenti alla navigazione sono le primarie qualità di Capoliveri.

Anche il territorio di Ris produce vini buonissimi, ma la quantità non è sufficiente ai bisogni dei due paesi; essendo obbligati a provvedersene a Longone, e Capoliveri. Sicchè il prezzo del vino è sempre più forte di tutti gli altri luoghi dell' Elba.

In conclusione i vini dell' Elba più forti, e più resistenti alla navigazione sono quelli di Longone, Capoliveri, Magazzini, Bagnaja.

Chi ne volesse provvedere, converrebbe dare anticipatamente incarico ad un agente, di fare subire nella vendemmia maggiore ebollizione al vino, e così verrebbe anche migliore, difetto essendo comune nell' Isola di farlo bollire troppo poco.

Siena, 20 gennajo 1844.

N. X.

VARIETÀ

MANIERA D' AVER MOLTE OVA FRESCHE ANCHE L' INVERNO.

La donna Pasqua un dì l'andava a visitare la signora Margherita. La signora Margherita è una buona massaia, grassotta, rubiconda, il ritratto della salute; è di quelle donne che son la fortuna d'una famiglia: in piè coll'alba, attende a tutte le bisogna della casa; nulla le sfugge, ha l'occhio ai figli, al marito, al granaio, alla cantina, al pollajo, al bucato, al forno - in una parola a tutto. Benedetta lei e le donne che l'assomigliano.

La Pasqua entrava nel cortile appunto che l'altra usciva dal pollajo con un bel fardello d'ova nel grembiale; il che veduto e salutato: oh, comare Margherita, disse, che bellezza d'ova avete qui? Lasciatemi vedere . . . O Beata Vergine del Rosario! Avete cento galline voi che nel mese di dicembre mi togliete quindici ova dal pollajo? - Qui la Margherita si faceva bella, sorridendo un pocolino di compiacenza e rispondeva: Non mica troppe, sapete; n' ho appena venti, eppure ieri ho tolte su dodici ova, ier l'altro sedici ed ogni giorno così.

PASQUA. Madonna benedetta! Dunque voi avete la magia . . . Io di galline n' ho venticinque e belle che sono una maraviglia, eppure brava quel giorno che raccolgo tre o quattro ova. Come fate dunque voi che n' avete come d'aprile e maggio?

MARGHERITA. Non tutte sanno il segreto, Pasquetta mia.

E sì dicendo l'andava in casa e la Pasqua dietro, pregando che le insegnasse quel gran segreto d'aver tant' ova dalle galline. Fattasi pregare un poco, la Margherita, dato un bicchierino di quel buono alla comare ed un crostino da far zuppa, finalmente spiattellava la sua scienza presso a poco nei seguenti termini.

E' bisogna, cara mia, per avere abbondanza d'ova fresche anche d'inverno, raccogliere a tempo opportuno tante foglie d'ortica in proporzione delle galline che si vogliono nutrire, seccarle bene al sole e riporle in luogo asciutto. Ogni mattina, incominciando dal mese di settembre insino a tutto marzo, si prende un terzo di queste ortiche, si frantumano colle mani e si mischiano ad un altro terzo di crusca ed uno di panico o di miglio. Queste sostanze vogliono essere bagnate e mescolate coll'acqua convenientemente, e così preparate si danno in pascolo alle galline.

PASQUA. Guarda che si dice: io avrei creduto che un tale impasto non dovesse piacer troppo alle galline.

MARGHERITA. Infatti dapprincipio sembra che si rifiutino al nuovo cibo; però se le lasciate senz' altro, vi si adattano facilmente.

PASQUA. Sentite un pò, comare: già, voi l'avrete provato a lungo: non vi pare che l'ortica faccia male alla gallina e che per cavarne molte ova la si faccia morire?

MARGHERITA. È vero: le ortiche *riscaldano* le galline e per questa ragione sarebbe inutile e dannoso il darle prima del settembre e dopo marzo, come pure che riscaldandosi depongono più ova, e così dopo cinque anni han perduto il vigore e fruttano poco. Perciò io le cambio ogni quattro, cioè ogni anno sostituisco una quarta parte di novelle alle galline più vecchie; cosa che nè mi disturba, nè costa.

PASQUA. Signora Margherita, io non ho fiato abbastanza per ringraziarvi del piacere di questo insegnamento e, davvero, l'anno venturo mi vo' provare. Ma, e come l'avete imparato voi?

MARGHERITA. Conoscerete, m' immagino, mio fratello il dottore di medicina . . .

PASQUA. Eh, cospetto, se lo conosco!

MARGHERITA. È stato lui: egli, oltre che un gran dottore, è un letteratone e legge tante gazzette. Un dì mi lesse questa bella cosa, e vi so dire che l'ho messa subito in pratica, e che gli uomini di casa si godono di buone frittate . . .

Questo segreto della signora Margherita è una pratica tutt'altro che nuova; ma io pensava che a molte donne potrebbe riuscir caro di saperlo e scrissi il dialogo pel nostro *Amico del Contadino*. Cui di galline e d'ova non s' impaccia, passi oltre, ch' io intendo parlare alle buone massaie come la brava Margherita.

ANGELO PASI.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO